



2月分よていにこんだてひょう



中標津町学校給食センター

令和7年度

月	火	水	木	金										
2日 小665kcal・中762kcal ・ごはん ☆はくさいスープ ・ショウロンポウ (1人2口) ☆チャプチエ	3日 小720kcal・中1064kcal ☆ピザパン ☆ブラウンシチュー ・ハンバーグ ☆キャベツとコーンの オーロラサラダ	4日 小598kcal・中844kcal ☆しおラーメン ☆ささみチーズフライ (中のみ2口) ☆だいこんのごまズあえ	5日 小701kcal・中840kcal ☆ホイコーローどん ☆わかめスープ	6日 小592kcal・中719kcal ・ごはん ☆みそしる (とうふ・あぶらあげ・ながねぎ) ☆さけしおやき ・だいこんと こんにゃくのそぼろに										
精白米 椎茸、つと、人参、白菜、ポークブイヨン、ブイヨングラニユール、塩、こしょう ショウロンポウ 豚肉、人参、干椎茸、ピーマン、春雨、にんにく、生姜、濃口醤油、みりん、酒、塩、ごま油	ピザパン 玉葱、豚肉、じゃが芋、人参、中標津生クリーム、バター、生姜、にんにく、ブイヨングラニユール、チャツネ、ブルーンエキス、ウスターソース、トマトピューレ、赤ワイン、ビーフシチュー素、こしょう ハンバーグ ホールコーン、人参、キャベツ、きゅうり、塩、こしょう、マヨドレF、トマトケチャップ	茹でラーメン、味付メンマ、つと、豚肉、人参、もやし、長葱、わかめ、がらスープチキン、ポークブイヨン、塩、塩ラーメンたれ、こしょう ささみチーズフライ、菜種油 人参、大根、上白糖、塩、りんご酢、ごま油	精白米、 豚肉、人参、ピーマン、キャベツ、生姜、にんにく、甜面醤、赤味噌、上白糖、濃口醤油、酒、オイスターソース、ごま油 つと、人参、玉葱、わかめ、ポークブイヨン、ブイヨングラニユール、塩、こしょう	精白米 豆腐、油揚げ、長葱、いりこだし、鰹だし、白味噌 塩鮭 豚肉、人参、こんにゃく、大根、生姜、酒、上白糖、濃口醤油、みりん										
9日 小609kcal・中697kcal ・わかめごはん ☆パイタンスープ ☆はるまき ・キャベツ ちゅうかサラダ	10日 小682kcal・中814kcal ☆ナンカレー ☆かにクリームコロッケ ☆フルーツポンチ	11日 けんこくきねんひ 建国記念の日	12日 小702kcal・中863kcal ・ごはん (のりふりかけ) ☆しらたまじる ☆さばみそに ☆キャベツとちくわの みそマヨあえ	13日 小752kcal・中872kcal ・ごはん ☆さつまじる ☆とりにくの ちょうせんやき ☆ごぼうサラダ										
精白米、炊き込みわかめの素 味付メンマ、つと、人参、もやし、ほうれん草、ガラフレッシュ白湯、ポークブイヨン、塩、白湯スープ、こしょう 春巻、菜種油 人参、キャベツ、中華くらげ、ごま油、りんご酢、濃口醤油、上白糖	ナン、玉葱、豚肉、じゃが芋、人参、中標津牛乳、生姜、にんにく、カレー粉、ポークブイヨン、チャツネ、ブルーンエキス、バーモントカレー給食用、とろける給食用カレー、デラックスキングカレー かにクリームコロッケ、菜種油 甘夏みかん缶、白桃缶、りんご缶、ナタデココ		精白米、のりふりかけ 鶏肉、ごぼう、干椎茸、つと、大根、人参、白玉餅、長葱、塩、昆布だし、鰹だし、鰯だし、みりん、薄口醤油 さば味噌煮 焼き竹輪、人参、キャベツ、マヨドレF、白味噌、薄口醤油	精白米 豚肉、つきこんにゃく、さつま芋、大根、人参、玉葱、豆腐、いりこだし、鰹だし、生姜、白味噌 鶏肉、上白糖、一味唐辛子、にんにく、ごま油、薄口醤油、酒、みりん、白いりごま ごぼうサラダ										
16日 小610kcal・中758kcal ・ごはん ☆ぐだくさんみそしる ☆チキンカツ ☆ほうれんそうと もやしのごましようゆ	17日 小750kcal・中895kcal ☆ドーナツパン ★ホワイトシチュー ☆ラザニアグラタン ・たまごサラダ	18日 小607kcal・中747kcal ☆わふうスペゲティ ☆ハムチーズカツ ☆あおりんごゼリー	19日 小650kcal・中779kcal ・にしょくどん (にくそぼろ・やさい) ・みそしる (たまご・たまねぎ・はだいこん)	20日 小730kcal・中847kcal ・ごはん ☆みそしる (えのき・わかめ・あぶらあげ) ☆いかなんばん ☆もやしのごまあえ										
精白米 なめこ、人参、豆腐、白菜、いりこだし、鰹だし、白味噌 チキンカツ、菜種油 人参、もやし、ほうれん草、薄口醤油、上白糖、ごま油、白すりごま	ドーナツパン 玉葱、豚肉、じゃが芋、人参、中標津牛乳、中標津生クリーム、バター、塩、コーンボタージュ、ホワイトルー、ボタージュJ、こしょう ラザニアグラタン たまごサラダ	スペゲティ、塩、鶏肉、干椎茸、人参、玉葱、キャベツ、ピーマン、鶏だし、スパ味、薄口醤油、オイスターソース ハムチーズカツ、菜種油 青りんごゼリー	精白米、豚肉、大豆ミートミンチ、酒、みりん、赤味噌、濃口醤油、三温糖、生姜、人参、もやし、小松菜、薄口醤油、白いりごま 葉大根、玉葱、鶏卵、いりこだし、鰹だし、白味噌	精白米 えのき、わかめ、油揚げ、いりこだし、鰹だし、白味噌 いか天ぷら、菜種油、玉葱、濃口醤油、上白糖、りんご酢、水 人参、もやし、薄口醤油、上白糖、黒すりごま										
23日 ふりかえきゅうじつ 振替休日	24日 小653kcal・中752kcal ・ごはん ☆ちゅうかスープ ☆えびフライ (2ほん) (パックソース) ☆マーぼーはるさめ	25日 小560kcal・中664kcal ☆かしわうどん ・やさいコロッケ ☆ナムル	26日 小704kcal・中838kcal ☆チキンカレーライス ・ふくじんづけ ☆プロッコリーと ツナのサラダ	27日 小691kcal・中855kcal ・ごはん ☆みそしる (わかめ・なめこ・とうふ) ☆サーモンフライ (パックソース) ☆じゃがきんぴら										
ピザパン 小麦粉、食塩、脱脂粉乳、イースト、砂糖、ショートニング、食塩、鶏卵、コンパウンドバター、ピザソース、チーズ (アレルゲン: 小麦、乳、卵) ハンバーグ 鶏肉、植物性蛋白、玉葱、パン粉、牛脂、ワイン、植物油脂、水、醤油、砂糖、食塩、香辛料、アミノ酸等、リン酸塩、カラメル色素 (アレルゲン: 鶏肉、大豆、小麦、卵、乳、牛肉) さば味噌煮 さば、みそ、砂糖、みりん、でん粉、水 (アレルゲン: さば、大豆)	精白米 干椎茸、人参、かに風味かまぼこ、白菜、ポークブイヨン、塩、鶏だし、薄口醤油、こしょう、澱粉 えびフライ、菜種油、パックソース 豚肉、大豆ミートミンチ、人参、長葱、春雨、広東風麻婆豆腐の素、赤味噌、上白糖	茹でうどん、鶏肉、椎茸、つと、人参、小松菜、長葱、昆布だし、鰹だし、三温糖、濃口醤油、みりん 野菜コロッケ、菜種油 人参、もやし、ほうれん草、上白糖、食塩、りんご酢、薄口醤油、ごま油	精白米、玉葱、鶏肉、じゃが芋、人参、中標津牛乳、生姜、にんにく、カレー粉、ポークブイヨン、チャツネ、ブルーンエキス、バーモントカレー給食用、とろける給食用カレー、デラックスキングカレー 福神漬 プロッコリー、人参、パブリカ黄色、まぐろ水煮、和風ドレッシング	精白米 なめこ、わかめ、豆腐、いりこだし、鰹だし、白味噌 サーモンフライ、菜種油、パックソース 豚肉、竹の子、人参、じゃが芋、ピーマン、上白糖、濃口醤油、みりん、一味唐辛子、白いりごま										
<p>♪保護者の皆様へ♪</p>														
<p>☆2月の学校集金曰</p> <table border="1"> <tr> <th>中小</th> <th>東小</th> <th>丸小</th> <th>中中</th> <th>広陵</th> </tr> <tr> <td>16日</td> <td>17日</td> <td>18日</td> <td>19日</td> <td>20日</td> </tr> </table>					中小	東小	丸小	中中	広陵	16日	17日	18日	19日	20日
中小	東小	丸小	中中	広陵										
16日	17日	18日	19日	20日										
<p>☆2月の口座振替は 2月27日(金)です。 ※ 口座振替が出来なかった場合は、翌月にその分を上乗せして手続きします。</p>														
<p>給食に関するお問合せ・ご相談先は 中標津町学校給食センター ☎ 72-2673 (午前8時15分から午後4時30分まで)</p>														